



www.zootec.apez.pt

Livro de Comunicações



ECO-PIG - DESENVOLVIMENTO DE UMA MISTURA ALIMENTAR INOVADORA PARA ACABAMENTO DE MACHOS DE RAÇAS DE SUÍNOS AUTÓCTONES, AO AR LIVRE, COM BENEFÍCIO PARA A QUALIDADE DA CARNE E PARA A SUSTENTABILIDADE DO SISTEMA

Luísa Martin¹, Daniela Silva¹, Amélia Ramos¹, Salomé Santos², Filipa Costa², Carla Marmelo³, Rui Charneca⁴, José Manuel Martins⁴

¹ Escola Superior Agrária de Coimbra, Bencanta, 3045-601 Coimbra, Portugal

² D.I.N - Desenvolvimento e Inovação Nutricional S.A, 3441-909 Zona Industrial da, R. Catraia, Santa Comba Dão, Portugal

³ Rações Santiago Lda, Monte Novo dos Namorados, 7500-012 Vila Nova de Santo André, Portugal

⁴ MED - Instituto Mediterrâneo para a Agricultura, Ambiente e Desenvolvimento, Universidade de Évora, 7006-554 Évora, Portugal

O ECO-PIG é um projeto de I&D empresarial em co-promoção, para territórios do interior. É liderado pela DIN - Desenvolvimento e Inovação Nutricional, SA e envolve outro parceiro empresarial, as Rações Santiago Lda., para além de dois parceiros científicos, a Escola Superior Agrária de Coimbra e a Universidade de Évora. O ECO-PIG pretende valorizar as carcaças de suínos machos inteiros das raças Alentejana (AL) e Bísara (BI), acabados em sistema sustentável ao ar livre, com baixa densidade animal, garantindo saúde e bem-estar. Em concreto, pretende desenvolver uma mistura alimentar equilibrada e inovadora, com incorporação de subprodutos e de matérias-primas passíveis de produção local, a que os produtores de raças autóctones recorrerão para o acabamento eficiente quando não possam ter acesso a alimentos fundamentais do sistema de produção tradicional destas raças, como a bolota ou a castanha. A escolha dos constituintes da mistura tem também como objetivo atenuar o sabor e odor a macho na carne. Procura-se assim encontrar uma solução viável para o acabamento de suínos autóctones que, por falta de alimento nobre ou no caso da sua escassez, ou ainda por custo elevado dos alimentos compostos disponíveis, são mantidos em acabamento prolongado, com baixa rentabilização do sistema. Este estudo tem a duração prevista de 30 meses, compreendendo o desenvolvimento da nova mistura alimentar, a testagem de novos processos de produção, ensaios de avaliação das componentes inovadoras e por fim a exploração, a disseminação e comunicação de resultados. Esperamos contribuir para a preservação dos recursos genéticos locais e a promoção da bio-economia circular, criando sinergias entre a indústria agroalimentar e agropecuária, gerando novos fluxos de produção através da valorização de

subprodutos que podem contribuir para dinâmicas de otimização e sustentabilidade do território, no interior do País.

Palavras-chave: Suínos, nutrição animal, produção ao ar livre, Porco Alentejano, Porco Bísaro, bio-economia circular.